INFO Topgel

# Novedades

Topgel FRILESA

# Precocinados y verduras

# SOLOMILLITOS DE POLLO

**COD: 9110**

Tierno solomillo de pollo con sazonado, asado, congelado.

**Especificaciones:**
**PIEZA:** 58 gr
**BOLSA:** 1 Kg.
**CAJA:** 3 kg

**Preparación:**
**SARTÉN :** freir los solomillitos congelados a 160ºC

**HORNO DE VAPOR:** Calentar los solomillitos congelados a 160ºC y un 50% de humedad durante 7 minutos

**HORNO:** calentar los solomillitos congelados en horno precalentado a 200ªC durante 12 minutos.

# POTÓN REBOZADO

**COD: 1282**

Potón (50%), rebozado en harina con un toque tradicional de ajo y perejil.

**Especificaciones:**
**PIEZA:** 30 g aprox.
**BOLSA:** 1 Kg.
**CAJA:** 4 bolsas.

**Preparación:**
Freír sin descongelar en abundante aceite caliente.

# *PEPITAS CORN FLAKES*

**COD: 1367**

Pepitas de pechuga rebozadas con Corn Flakes.

**Especificaciones:**
**BOLSA:** 1 kg.
**CAJA:** 5 bolsas.

**Preparación:**
**HORNO:** 210º durante 12 minutos.
**SARTEN:** Medio fuego, calentar 10 minutos.
**FREIDORA:** en aceite 175º C calentar 3 min.

# Gama de Pizzas Artesanas

**Exquisitas pizzas de masa fina y crujiente. Cocidas en horno de piedra y con materias primas de primera calidad**

**Especificaciones:**

**De 370g a 420g**
**CAJA: 10 Ud.**

**Sabores:**

**COD 1096: Margarita**: mozzarella, tomate y orégano
**COD 1090: 4 estaciones**: mozzarella, tomate, jamón york, champiñones, atún, pimiento rojo, cebolla y orégano
**COD 1095: Pepperoni**: mozzarella, tomate, pepperoni, bacón y orégano
**COD 1084: Jamón y queso**: mozzarella, tomate, jamón y orégano
**COD 1091: 4 quesos**: mozzarella, tomate, gouda, emmental, semi curado, azul y orégano
**COD 1094: Barbacoa**: mozzarella, tomate, carne, pimiento verde, aceitunas negras, cebolla, salsa barbacoa y orégano
**COD 1256: Rodeo:** salsa de tomate, hierbas aromáticas y especias, carne de ternera, bacón y salsa barbacoa

# LANGOSTINO TWISTER

**COD. 2094**

## LANGOSTINO TWISTER 25 GR

**42/46 PZAS/ KG**

Caja: 4x1 kg

**Ingredientes**:

Langostino Crudo pelado (penaeus vannamei) pasta (harina trigo, almidón, sal y agua) y especias (pimiento, cebolla, cebollino y cilantro).

**Modo Preparación**:

Freír a 180ºC sin descongelar durante 3-5 minutos hasta conseguir un color dorado.

3-5min

# JULIANA DE PIMIENTOS ASADOS

COD. 164

## *JULIANA PIMIENTOS ASADOS*

**Ingredientes:**

Pimiento rojo, pimiento verde, pimiento amarillo, aceite de girasol.

Asados y con corte juliana de aproximadamente 6 mm de grosor.

Listo para descongelar y consumir.

**Reconstitución**

-En **Sartén**: saltear sin descongelar con un poco de aceite y sal al gusto durante 5-7 minutos.
-En **Horno**: colocar el producto sin descongelar en la bandeja del horno con un poco de aceite y sal. A 200ºC durante 10-15 minutos.
-En **Microondas**: 200 grs. de producto durante 3 minutos en la posición de descongelar.

**Usos**

Ingrediente perfecto para completar tortillas, rellenos, guarniciones, bocadillos, pinchos, tapas, aperitivos, ensaladas, toppings de pizzas, lasañas y canelones.

También pueden rebozarse o preparase en tempura, con un acabado levemente crujiente.

# *ESCALIBADA: PIMIENTO ROJO Y BERENJENA ASADA*

***COD.145***

***ESCALIBADA PIMIENTO ROJO ASADO 4x1 kg***

***COD.151***

***ESCALIBADA BERENJENA ASADA 4x1 kg***

***ESPECIFICACIONES:***

- *Selección de primera calidad, tamaño, textura.*
- *Asado de forma artesanal (en horno con fuego) hasta que quedan en su punto.*
- *Producto pasteurizado una vez envasado.*

# TORTILLITAS DE VERDURAS

**COD: 1364**
**TORTILLITAS DE VERDURAS**

Exquisitas tortillas a base de verduras muy finas y crujientes elaboradas con harina de garbanzos según la receta tradicional gaditana

.

**UNIDAD:** 35g, **BANDEJA** 1 Kg,
**CAJA:** 3 bandejas

**PREPARACIÓN:**
**SARTÉN/FREIDORA:** freír las tortillas por ambos lados con aceite caliente durante 1-2 minutos. Escurrir el aceite y consumir caliente.

# NUEVOS SALTEADOS "Minute"

COD:148

***SALTEADO MEDITERRANEO.***

FORMATO: 4x2.5kg

Guisante muy fino.
Champiñón laminado.
Pimiento rojo.
Berenjena prefrita.
Judía crema.
Maíz dulce.

COD: 63

***SALTEADO TRADICIONAL.***

FORMATO: 4x2.5kg

Judías verdes .
Brécol.
Champiñón laminado.
Pimiento rojo.
Cebolla.

COD: 150

***SALTEADO DE PISTO.***

FORMATO: 4 x2.5kg

Berenjena.
Cebolla.
Calabacín.
Pimiento rojo.
Tomate.

COD: 157

***SALTEADO CAMPESTRE.***

FORMATO: 4x2.5kg

Judías verdes .
Judía crema.
Zanahoria tiras,
Berenjena dados.
Cebolla.

# SALTEADO VERDURAS ASADAS

•***COD. 153***
***SALTEADO VERDURAS ASADAS***

*(6 Ingredientes)*
*CALABACIN, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO AMARILLO, CEBOLLA, BERENJENA, TOMATE CHERRY MITADES.*

*Corte dados 20x20*

*TODAS LAS VERDURAS YA ESTAN ASADAS.*

*LISTO EN 6 MINUTOS*

*CAJA: 4X2.5 KG*

# GAMA de MENESTRAS

**COD. 38**
**MENESTRA COMUN**

*Composición:*

*Judia verde plana (35%)*
*Guisantes (10%)*
*Zanahoria rodajas (40%)*
*Patata dado 20x20 (15%)*

*Formato: 4x2.5 = 10 KG*

**COD. 39**
**MENESTRA IMPERIAL C/ ALCACHOFA**

*Composición:*

*Judia verde plana (40%)*
*Guisantes finos (20%)*
*Zanahoria rodajas (35%)*
*Alcachofas trozos (5%)*

*Formato: 4x2.5 = 10 KG*

**COD. 26**
**MENESTRA PRIMAVERA**

*Composición:*

*Judia redonda troc. (20%)*
*Guisantes finos (25%)*
*Zanahoria Baby (20%)*
*Cebolla troceada (10%)*
*Patata parisina (25%)*

*Formato: 4x2.5 = 10 KG*

**COD. 41**
**MENESTRA ESPECIAL**

*Composición:*

*Judia verde plana (26%)*
*Guisantes finos (20%)*
*Zanahoria Rodajas (21%)*
*Champiñón entero (13%)*
*Coliflor (10%)*
*Alcachofa natural (6%)*
*Yemas espárrago blanco (4%)*

*Formato: 2x2.5 = 5 KG*
*Marca TOPGEL*

# *HOJALDRE VIERA Y ESPARRAGOS TRIGUEROS*

**COD: 1353**
**HOJALDRE DE VIEIRA Y ESPÁRRAGOS TRIGUERO**

Exquisito nido de hojaldre con carne de vieiras 16% y espárragos trigueros 5%.

**UNIDAD** 100g, **CAJA**: 30 Ud.

***MODO EMPLEO :***

*Precalentar el horno 10 minutos a 210ºC.*
*Colocar los hojaldres congelados sobre el papel de aluminio engrasado o sobre papel sulfurizado en la placa del horno.*
*Cocer 20 minutos aproximadamente . No cocinar al microondas.*

# PATATA GAJO C/PIEL ESPECIADOS

COD. 1300
PATATA GAJO CON PIEL
ESPECIADOS TG

BOLSA: 2.5 KG
CAJA: 5X2.5 KG
MARCA: TOPGEL

# BASE TORTILLA PATATA Y CEBOLLA POCHADA

COD. 1302

***BASE PARA TORTILLA:***

***PATATA Y CEBOLLA POCHADA***

**Ingredientes**

Patata (80%), cebolla (13%), aceite de girasol.

Mezcla de patata de corte casero, fino e irregular, y cebollas pochadas a fuego lento en aceite de girasol.

**¡En sólo 10 minutos tu tortilla de patata!**

## Reconstitución

**En sartén:** Calentar el producto a fuego medio-fuerte removiendo frecuentemente. Añadir el huevo y hacer la tortilla de modo tradicional.

**En microondas:** Verter 750g de producto (media bolsa) en un recipiente apto para microondas y tapar. Calentar durante 6 min a potencia máxima. Añadir el huevo y hacer la tortilla de modo tradicional en una sartén.

**En horno combinado:** Verter 2kg de producto en una bandeja gastronorm cubierta de papel vegetal, meter al horno precalentado a 190º y calentar durante 5 min a 190º en posición mixta. Añadir 1,5kg de huevo y meter al horno durante 14 min a 190º en posición mixta.

## Usos

Tortillas y revueltos de patata con huevos naturales preparación de huevos rotos con patatas, como guarnición de carnes y pescados. Corregir el punto de sal, ya que el producto no tiene sal añadida.

# LA FAMILIA DE LAS TORTILLAS

COD: 1351
MAXI TORTILLÓN

Exquisita tortilla de patata con cebolla.
Prueba a abrirla por la mitad y rellenarla de tus sabores favoritos.
Peso: 1.500 g Caja: 6 Ud.

COD: 1350
PREPARADO DE TORTILLA
Preparado para tortilla a base de patata y cebolla frita pochada y congelada.
Barqueta: 800 g. Caja: 7 Ud.

COD: 1345
TORTILLA DE PATATA BAGUETTE
Tortilla de patata con cebolla con forma de baguette. Ideal para tus bocadillos.
Peso: 120 g Caja: 60 Ud.

COD: 1299
TORTILLA FRANCESA BAGUETTE
Exquisita tortilla francesa con forma de baguette ideal para tus bocadillos.
Unidad: 75 g. Caja: 60 Ud.

COD: 1348
TORTILLA DE PIMIENTOS
Deliciosa tortilla de patata con un 13% de pimiento rojo y verde.
Peso: 800 g. Caja: 10 Ud

COD: 1346
TORTILLA DE ATÚN
Jugosa tortilla de patata con un 15% de atún.
Peso: 800 g. Caja: 10 Ud

COD: 1349
TORTILLA DE ESPINACAS
Deliciosa tortilla de patata con un 14% de espinacas. Con y sin sal.
Con sal: Peso: 800 g. Caja: 10 Ud
Sin sal: Peso: 800 g. Caja: 10 Ud

COD: 1347
TORTILLA DE CALABACÍN
Jugosa tortilla de patata con un 14% de calabacín.
Con sal: Peso: 800 g. Caja: 10 Ud
Sin sal: Peso: 800 g. Caja: 10 Ud

# PEQUEÑOS GRANDES DELEITES

**COD: 1366**
**TRIANGULOS DE BRIE EMPANADO**

**Porciones triangulares de queso brie, empanadas, prefritas y congeladas.**
**Pieza: 10 g**
**Bolsas: 500 g. Caja: 6 bolsas**

**COD: 1361**
**MINI CAMEMBERT EMPANADO**

**Porciones redondeadas de queso Camembert, empanado, prefrito y congelado.**
**Pieza: 10 g**
**Bolsas: 500 g**
**Caja: 6 bolsas**

# BOMBAS – PATATAS RELLENAS

**COD. 1254**
**BOMBA PATATA – ATUN 4X1 KG (6 UD/KG)**
Ingredientes: Puré de patata, leche, atún en aceite, atún en escabeche, huevo duro, pimiento, aceitunas.
Peso Aproximado unidad: 165-170 gr
Caja: 4x1 Envase : 1 kg

**COD. 1262**
**BOMBA PATATA – CARNE 4X1 KG (6 UD/KG)**
Ingredientes: Puré de patata, magro de cerdo, tomate natural triturado, pimiento , cebolla, aceite, sal y perejil.
Peso Aproximado unidad: 165-170 gr
Caja: 4x1 Envase : 1 kg

MODO DE EMPLEO: Freír en abundante aceite a 190 ºC

# CANELONES GOURMET

COD.1233

**CANELON 5 SETAS** 45 gr (100 ud ) CJ

Setas: (Lentinula edodes, Pleurotus ostreatus, Agricus bisporus, Pholiota nameko y Suillus luteus). Cebolla, tomate, sal.

COD.1229

**CANELON VERDURAS BRASEADAS** 45 gr (100 ud ) CJ

Calabacín, berenjena, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, patata y aceite de girasol, sal, tomate.

# CANELONES GOURMET

COD.1247

**CANELON GRANEL SUPREMO DE MAR** 60 gr (80 ud ) CJ

Marisco, pescados y crustaceos: (Sepia, rape, caella, gamba, bogavante y vieira), cebolla, zanahoria, aceite de oliva, tomate, caldo de pescado de roca(apio), sal.

COD.1248

**CANELON GRANEL CARNE SUPREMO** 60 gr (80 ud ) CJ

Carne de cerdo, ternera, pollo, cebolla, zanahoria, aceite de oliva, sal.

# PALOMITAS PECHUGA POLLO

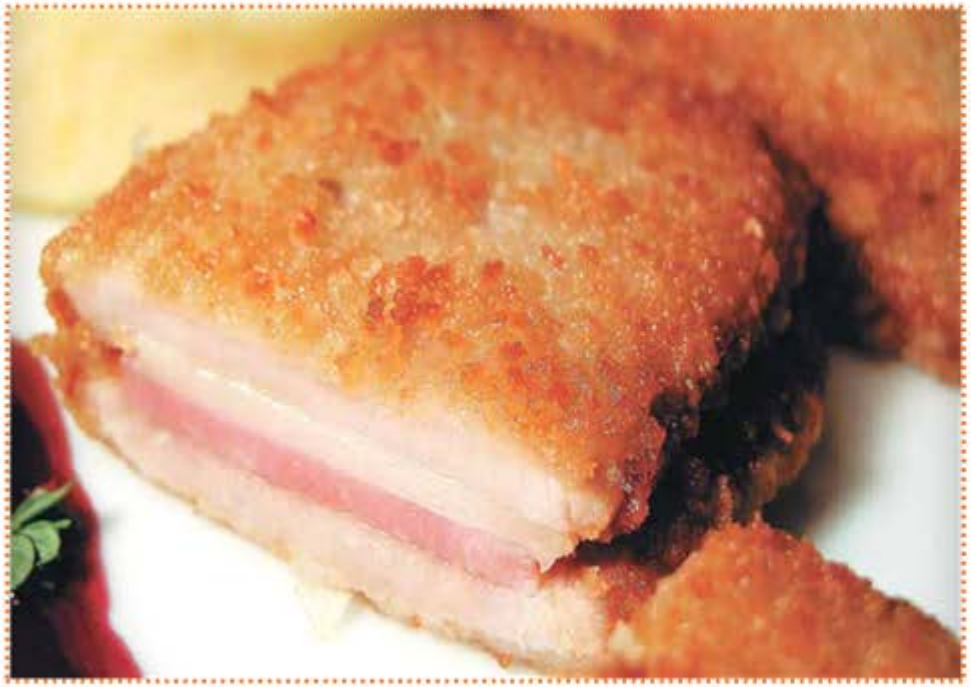
**COD: 1352**
**PALOMITAS PECHUGA DE POLLO**

**Elaborado con trozos conformados de pechuga de pollo y un empanado de copos de patata ultracrujientes.**
**Producto prefrito**

**Peso pieza: 7gr**
**Formato: 8x500gr**
**Pvp= bolsa**

**Modo de empleo:**
**- Freidora, sin descongelar 180º durante 2 minutos.**
**-Horno convección: Precalentar horno 10 minutos a 225ºC. Sin descongelar, sacar 10-15 unidades y colocarlas en bandeja y hornear durante 5-6 minutos.**

# *RECOMENDADO DE LOMO*



**COD: 1360 RECOMENDADO DE LOMO**

**Delicioso lomo adobado acompañado de queso y fiambre de york rebozado.**
**Pieza: 110 g. aprox.**
**Caja: 3 kg**

**Modo de preparación:**
**Freir en aceite caliente a 180-190ºC**
**Hasta que estén dorados.**

# SAKITO DE LANGOSTINO

***COD. 2099***

***SAKITO DE LANGOSTINO***

Sakitos de pasta filo, rellenos con trocitos de langostinos de un sabor explosivo y ligeras notas orientales.

**Especificaciones:**

Pieza: 20 gr
Bolsa: 1 kg
Caja: 4 kg

**Modo de preparación:**

Sin descongelación previa, freír en abundante aceite caliente (temperatura máxima 190ºC). Dejar dorar.

# Hojaldre de Queso de Cabra

**COD 1301**
**HOJALDRE DE QUESO DE CABRA 100g**

**Extraordinario hojaldre de fabricación artesana, siguiendo toda la tradición de doblados y reposos de la masa esenciales para obtener un acabado mil hojas muy agradable e inconfundible al comer, además, acompañado de un relleno de queso de cabra abundante y cremoso**

**Especificaciones:**

**Peso Unidad: 100g**
**Caja: 30 Ud.**

**Modo de empleo:**

# RODAJAS DE QUESO DE CABRA

**CODIGO:**
**RODAJA DE QUESO DE CABRA**

Rodajas IQF de queso de cabra con penicillium congeladas.

| **Tamaño 1, especial para ensaladas** | **Tamaño 2** |
|---|---|
| **PESO RODAJA**: 45-55 g.<br>**BLÍSTER:** 1,5 kg.<br>**CAJA:** 6 blíster. | **PESO RODAJA:** 6,5-7,5g.<br>**BLÍSTER:** 1,5 kg.<br>**CAJA:** 6 blíster. |

# RAVIOLI PREFRITO DE LANGOSTINO

**COD. 1270**

*RAVIOLI PREFRITO DE LANGOSTINO 20gr*

Bandeja: 10 uds.

Caja: 10 bandejas

Masa prefrita, similar al hojaldre, en forma de Ravioli, rellena de cola de langostino, calamar, zanahoria, judia verde y especial.

Deliciosa combinacion de sabor y textura.

Perfecto como aperitivo, como guarnición de carnes y pescados, o pieza principal en una crema.

# REBOZADOS DEL MAR

COD: 1343
MINI MUSLITO DE SURIMI

Delicioso mini muslito de surimi rebozado con pinza natural de cangrejo.
Pieza: 16 g.
Bolsa: 1 kg.
Caja: 4 kg

Modo preparación: Freir en aceite caliente a 180º- 190ºC hasta que esten dorados.

COD: 1344
BACALAO REBOZADO EXTRA.

Exquisito bacalao con un fino rebozado.
Bolsa: 500 g.
Caja: 6 bolsas.

Modo de preparación: Freir a 180ºC hasta que este dorado.

# Pescado y Marisco

# *LENGUADO MENDO*

**COD: 4071**

Pescado plano entero eviscerado y con piel, apto para filetear, de gran sabor y calidad.
Origen de Islandia.

**Especificaciones:**
250-450 gr / pieza
Caja de 11 kg
**Glaseo:** 10%

**Preparación:**
Se puede hacer de múltiples maneras, cocinar en el horno, entero, fileteado y aderezar con salsas y diferentes guarniciones…

# *LIMANDA ENTERA*

**COD: 4182**

Limanda también conocida como Lenguadina
Pescado plano muy valorado por su carne sabrosa. Característico por su línea lateral muy curvada y sus escamas.
Entero y eviscerado.
Origen Mar del Norte

**Especificaciones:**
**150-450 gr / pieza**
**Caja: 5 kg**

# BACALAO CORTES

## LOMOS SELECTOS DE BACALAO
Cod: 4061

**Características:**
Con piel. En su punto de sal.
Probablemente sin espinas.
0% Sin glaseo

300+ gr. Pieza. Caja: 6x2kg

## LOMOS DE BACALAO JUMBO 500+
Cod: 4100

**Características:**
Con piel.
En su punto de sal.
Con 15% de glaseo

500+ gr. Pieza. Caja de 5Kg.

## FILETE MENÚ
Cod: 4264

**Características:**
Colas con piel, sin espinas
En su punto de sal.
15 % de glaseo

90+gr. la pieza. Caja de 5Kg.

## PORCIÓN MENÚ DE BACALAO
Cod: 4267

**Características:**
Con piel.
En su punto de sal.
15 % de glaseo

90+ gr. la pieza Caja de 5 Kg

## VENTRESCAS DE BACALAO
Cod: 4121

**Características:**
Con piel En su punto de sal
Probablemente sin espinas.
0% Sin glaseo

100-200 gr. Pieza. Caja 6 est.x 2 Kg.

## LOMO BACALAO 200-400
Cod: 4268

**Características:**
Con piel.
En su punto de sal.
15% de glaseo

200-400 gr. Pieza. **Caja de 5 kg**

## LOMO EXTRA 350-650 24cm
Cod: 4195

**Características:**
Con piel. +24 cm
En su punto de sal.
20% de glaseo

350-650 gr. Pieza. **Caja de 5 kg**

## DELICIAS BACALAO
Cod: 4023

**Características:**
Con piel, Con espina. +12 cm
En su punto de sal._
20 % de glaseo

160 gr-420gr Pieza. Caja 7 Kg

# Calamar picos flechas

**COD: 2134**
**CALAMAR PICOS (FLECHAS)**

**Calamar troceado picos, alas y vaina.**

**Especificaciones:**
**Formato: 6x1kg**
**Origen: Pota calamar Toradores Pacificus**

# *RODAJA DE SALMÓN SALAR*

**COD: 4265**
**RODAJA DE SALMÓN SALAR**

Rodaja de salmón salar, congelada individualmente, ideal para establecer raciones.

**ESPECIFICACIONES:**
**ESPECIE :** Salmón salar, acuicultura .
**ORIGEN:** Chile.
**PIEZA:** 170g.
**CAJA:** 4,25 Kg.
**GLASEO:** 15%.

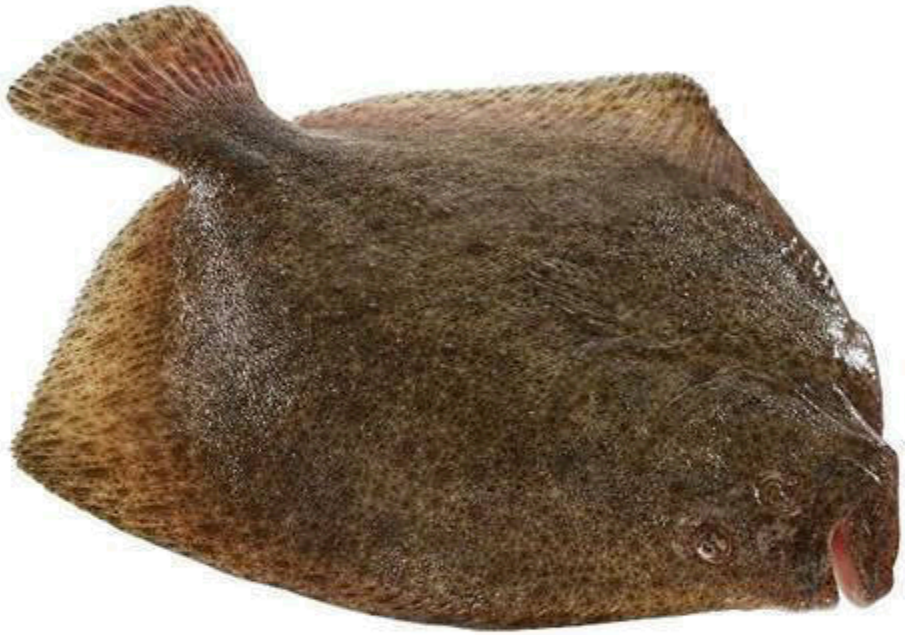
# Filete abadejo de Alaska natural

***COD. 4153***
***FILETE ABADEJO ALASKA***
***(150-200 GR)***

*Bolsa : 1 kg*
*Caja: 6x1 kg*

***Características:***
*El Abadejo de Alaska pertenece a la familia del Bacalao y comparte con él muchas de sus características: carne muy blanca, de textura firme y suave sabor.*
*Las posibilidades de prepararlo, son innumerables y tan variadas como la región en la que se cocine. La cocinación al vapor, en el microondas, guisado, al horno, frito o a la parrilla permiten disfrutar del sabor de este nutritivo pescado. Además, admite diferentes salsas de acompañamiento y su carne se puede emplear como ingrediente para elaborar originales ensaladas, revueltos, arroces de pescado e incluso potajes.*

# *RODABALLO SALVAJE*



- ***COD. 4085***
- ***RODABALLO SALVAJE 250-500 GR***

- Eviscerado
- Producto 100% salvaje
- Caja : 5 kg
- Piezas caja: 10-11 piezas aprox.

# MEJILLON ENTERO COCIDO

**COD.: 2004**

**MEJILLON ENTERO COCIDO SIN AGUA**

Mejillón gallego con doble concha, cocido.
Listo para descongelar, calentar, salsear y servir

Caja: 4 kg a granel

# *RELLENOS con MOUSSE GAMBAS*

***COD. 4113***

***ROLLITO LENGUADO C/ MOUSSE GAMBAS***

Peso pieza: 60 gr

Unidades caja: 48 aprox.

Caja :3 kg

***COD. 4111***

***FILETE LENGUADO C/ MOUSSE GAMBAS***

Peso pieza: 170 gr

Caja: 3 kg

# Piruleta de Langostinos

**COD: 3250**
**PIRULETA LANGOSTINO MARINADA**

**Dos langostinos abrazados, marinados con ajo y perejil listos para freír**

**Especificaciones:**
**Bolsas: 2x800g**
**Formato caja**

# Carnes

# CONFIT DE PATO DESMIGADO

***CONFIT PATO DESMIGADO:***

***Carne de pato confitado, (manchon), deshilachado***

***<u>Sugerencias modos de preparación:</u>***

Crujientes, canelones, bombón en pasta brick, pasteles de carne, tostadas, rellenos, canapés, aperitivos, guarnición ensaladas….

Peso Paquete vacío : 1kg

Caja: 4x1 kg

# COCHINILLO

Cochinillo blanco de Segovia, procedente de las mejores granjas en la que se controla rigurosamente desde el nacimiento, crianza, alimentación y cuidado hasta su sacrificio, para obtener productos con alto valor en calidad.

Los productos con los que comercializamos son producidos, elaborados y transformados en la Comunidad de Castilla y León.

***Cod: 7153***
***Cochinillo 4/5 kg unidad***

***Cod: 7093***
***Cochinillo 5/6 kg unidad***

***Cod: 7359***
***CHULETILLAS COCHINILLO- LECHON (10-15kg)***
Peso Pieza 90-110 gr
Bolsas IQF, 700gr aprox
Caja 6 bolas x 0,700 kg aprox

***Cod: 7360***
***PALETILLA DE COCHINILLO***
Peso Pieza 0,7-1,1kg
Piezas caja: 20 unidades
Envasadas vacío 1x1

# *PIRULETA DE POLLO*

**COD: 7368**

Parte de ala de pollo( blanqueta), marinadas en una exquisita salsa, asadas, congeladas y envasadas.

**Especificaciones:**
**BOLSA:** 1 kg.
**CAJA:** 4 kg.

**Preparación:**

Introducir en el horno precalentado a 230ºC y hornear de 12 a 14 minutos aproximadamente.

# ALITAS DE POLLO ADOBADAS CRUDAS

COD: 7348

Alas de pollo partidas sin punta, marinadas al estilo ranchero.
Bolsa: 2.5kg.
Caja: 2 bolsas

# *BISTEC TERNERA*

COD: 7364
**Bistec 70-100gr**
**TERNERA 5 Kg (59ud aprox)**

COD: 7361
**Bistec cortado 120gr**
**TERNERA 44 ud**

COD: 7362
**Bistec cortado 150gr**
**TERNERA 33 ud**

COD: 7363
**Bistec cortado 180gr**
**TERNERA 22 ud**

**Descripción:** Pieza noble procedente del vacuno, centro de espalda fileteado.
**Unidad de venta:** Precio por kg
**Escandallo fijo** en número de piezas por caja

# *Ragout de toro de lidia extra*

**COD: 7365**
**Ragout de toro de lidia extra**

Parte procedente de cadera, babilla y aguja, troceada, deshuesada desvenada y limpia.
Producto crudo.
Animales procedentes de crianza silvestre. Ideal para hacer guisos y estofados. Envasado al vacío.

**TACOS:** 30-40g, **BOLSA:** 1 kg, **CAJA:** 5 kg

# *MINI FILETE RUSO DE CERDO*

**COD:** ***1701***
**MINI FILETE RUSO DE CERDO**

Delicioso filete ruso a base de carne de lomo de cerdo, ajo, perejil y pan rallado. Ideal para tu menú

***UNIDAD:*** 25g***, CAJA:*** 2,5kg

# Secreto de cerdo 1ª

COD 7331

Secreto de cerdo 1ª, procedente del músculo situado bajo las costillas y el cabezero. Situado detrás de la paletilla. Ideal para plancha por su especial vetado haciendo su textura final más tierna. Se presenta envasada al vacio para conservar todas sus propiedades.

**ESPECIFICACIONES:**
Origen: España,
Cerdo blanco
Unidad: 300-500g
Bolsa: 4 unidades
Caja: 3.5kg

# Longaniza Fresca

**COD: 7212**
**LONGANIZA FRESCA – BUTIFARRA 130g**

**Producto elaborado con carne de cerdo picada sin colorantes adicionales**

**Ingredientes: carne de cerdo, sal, agua y pimienta**
**Longitud: 205mm**

**Peso caja: 4.680 kg**
**Unidades/caja: 36 ud.**

# *MUSLOS de POLLO rellenos*

COD 7291 **MUSLO DE POLLO RELLENO JAMÓN YORK-QUESO**
COD 7226 **MUSLO DE POLLO RELLENO PASAS-CIRUELAS-PIÑONES**

Muslo de pollo deshuesado con rellenos variados.
Peso unidad 200gr
Caja 5kg

# CARNES PICADAS

***COD.: 7256***

***CARNE PICADA VACUNO 100%***

Envasado: 1 kg

Caja: 8x1 kg

***COD.: 7302***

***CARNE PICADA MIXTA***

50% cerdo, 50% vacuno

Envasado: 1 kg

Caja: 8x1 kg

# *CERDO BLANCO*

***COD. 7243***

**CARRILLERA (Galta) CERDO CON HUESO**

Peso aproximado pieza: 300-400 gr

Envasada 2 ud.

Caja 12 kg aprox. granel

***COD. 7261***

***CARRILLERA CERDO SIN HUESO***

Peso aproximado pieza: 100-160 gr

Envasada: bolsa 3 kg aprox.

**Caja 12 kg aprox.**

# *CERDO BLANCO*

***COD. 7236***

**MANITAS CERDO MITADES (100-150gr)**

**Piezas individuales partidas por la mitad**

**Caja 8 kg aprox.**

# MANCHONS-BLANQUETA PATO CONFIT

**COD.7078**

**MANCHONS-BLANQUETA PATO CONFIT**

Piezas lata: 28-30 ud

Caja: 4 latas

Confitados en su propia grasa. Origen certificado Suroeste Francés, criados y cebados con alimentación 100% vegetal.

Para su presentación en plato, sólo necesita dorarse y acompañarlo de alguna guarnición al gusto.

# *Carrillada de cerdo ibérico confit.*

En su jugo entre láminas de manzana
y reducción vino Pédro Ximénez

Trufa de Cava

# *Carpaccio Carrillera de Ternera confit.*

**Ración fileteada 80g. Lista para utilizar en un minuto desde congelación, tanto en frío como en caliente.**

Sugerencias de presentación:

- Combina con pizzas
- Arroces
- Verduras asadas o crudas

Sugerencias de aderezo:

- Vinagretas
- Quesos fundidos
- Virutas de foie
- Aceite de oliva virgen

# Carrillada de ternera confit.

Fileteada con Salsa de Vieiras

Fileteada con Salsa de Calabaza

Con verduras

Fileteada en su jugo con pasta

# Lonchas de Kebab

**COD: 7333**
**LONCHAS DE KEBAB**

**Preparado de carne de ave cocida, cortada en lonchitas finas y especiadas**

**Especificaciones: 4x1kg**

**Modo de empleo:**

# PRESA DE CERDO BLANCO

**COD: 7353**

**Presa de cerdo blanco de textura muy tierna, con menor proporción de grasa que el cerdo ibérico. Ideal para plancha y horno.**

**Formato: 4ud/ bolsa = 2 kg bolsa**
**Caja : 16 kg aprox**

**Modo de preparación:**

# Lagarto cerdo ibérico

**COD: 7381**
**LAGARTO CERDO IBERICO**
Lagarto de cabecero.
Tira de magro con grasa adosada al lomo y costillar. Muy jugosa y tierna. Excelente sabor.
**Modo empleo:**
Ideal plancha, barbacoa o en pincho moruno.
**Presentación**: Caja 3,5 Kg aproximadamente.
**Peso pieza** :Cada tira tiene un grosor de 2-4 cm hasta 40 cm de largo y pesa unos 120 gr.

# Repostería

**Cod. 171**
**"Boletus edulis" troceado de 1ª calidad**

Caja: 5kg
Dados de 2x2cm

**Cod.**
**Trompeta negra de la muerte**
*Craterellus cornucopioides*
Bolsa: 1kg
Caja: 5kg

**Cod.**
**Shiitakee**
*Lentinula Edodes*
Bolsa: 1kg
Caja: 6kg

**Cod.**
**Senderilla**
*Marasmius Oreades*
Bolsa: 1kg
Caja: 5kg

**Cod. 82**
**"Boletus edulis" entero de 1ª calidad**

Caja: 5kg
Piezas de 1/3cm

**Cod.**
**Rebozuelo**
*Cantharellus Cibarius*
Bolsa: 1kg
Caja: 5kg

**Cod. 179**
**Champiñon entero**
*Agaricus Bisporus*
Bolsa: 2,5kg
Caja:10kg

**Cod. 3**
**Champiñon laminado**
*Agaricus Bisporus*
Bolsa: 2,5kg
Caja: 10kg

**Cod.**
**Colmenilla silvestre**
*Morchella Deliciosa*
Bolsa: 1kg
Caja: 5kg

**Cod.**
**Amanita troceada**
*Amanita Caesarea*
Bolsa: 1kg
Caja: 5kg

**Cod.**
**Trufas**
*Tuber Aestivum*
Origen: Nacional
Bolsa: 250g
Pieza aprox. +20g

**Cod. 103**
**Mezcla de setas silvestres**
Bolsa: 1kg
Caja: 6kg

**Cod. 55**
**Cóctel de setas silvestres**
Bolsa: 1kg/2,5kg
Caja: 5kg

# Gama setas

Topgel

FRILESA

# CANAPES

*COD.: 6040*

*SURTIDO CANAPES TGG 50UD x 20g*

*Composición e ingredientes:*

*Membrillo, queso fresco, palmito, sobrasada, roquefort, anchoas, pimiento morrón, dátiles, almendras, bacon, jamón cocido, espárragos, patés variados, atún, queso de untar, nueces, bizcochos salados de distintos sabores, mini chistorras, salmón, huevo hilado, pisto, bríos, medias noches, mini croissant, volavant, piononos salados, etc…*

*DESCONGELAR Y SERVIR*

*COD.: 6037*

*CANAPES VARIADOS 70 UD 1kg*

*Composición e ingredientes:*

*Rebanadas de pan inglés rellenas de crema de salmón con salmón ahumado, crema de caviar y cubiertas de caviar, de marisco y gambas, de crema de paté a las finas hierbas y con nuez, crema de pollo y pepinillo, crema de atún y aceitunas negras, de jamon york , de brandada de bacalao, de sobrasada, de queso y jamón york, de crema roquefort y almendra, de jamón serrano, de anchoas y aceituna, de crema pepinillo y coliflor cubierta con zanahoria rallada…*

*DESCONGELAR Y SERVIR*

# RESPOSTERIA PASTELITOS

*COD. 6221*
*SURTIDO RESPOSTERIA 10 VARIEDADES*

*Composición:*
*Tocinillo de cielo, petit four de trufa-plátano, pastel mousse de limón, trufas chocolate, pastel kiwi-pasas, pastel choco-nueces, bolas coco confitado, pastel mousse de fresa, rizado de naranja y flan.*

*DESCONGELAR Y SERVIR*

# *PASTEL SURTIDO TRADICIONAL*

**COD: 6342**
**SURTIDO TRADICIONAL REPOSTERIA**

**Prueba nuestro excepcional surtido de repostería y deleitate con los sabores tradicionales.**

**Peso: 950g. Aprox.**
**Caja: 50 Ud.**

# TARTALETA TARTÍN

COD:6015

Delicioso postre de manzana caramelizada 64,3% y hojaldre con autentica mantequilla.

ESPECIFICACIONES:

**PIEZA:** 120 gr

**CAJA:** 16 Ud.

MODO DE EMPLEO:

Quitar el film de plástico.

Recalentar 10-15 minutos en el horno precalentado a 200ºC o 1 minuto 30 seg.

En el horno microondas a potencia 800w.

# *BANDA PROFITEROLES- CARAMELO*

**Banda de profiteroles de Nata con cobertura de Caramelo**
**Pieza de 500 gr**
**Raciones 5 : 100 grs aprox**

# Tarta de queso al horno

COD: 6274
**TARTA QUESO AL HORNO TGG 850gr**
Tradicional tarta de queso al horno con nata.

**ESPECIFICACIONES:**
Unidad: 850g
Estuche: 1 ud.

# Otras Especialidades

# CARACOLES

*COD: 2136*

*El caracol es un complemento idóneo para una dieta equilibrada debido a su alto valor nutritivo y escasa cantidad de grasa. Es un producto ideal para la realización de arroces y guisados. Se puede utilizar para la elaboración de todo tipo de salsas especialmente las realizadas con tomate y caldo.*

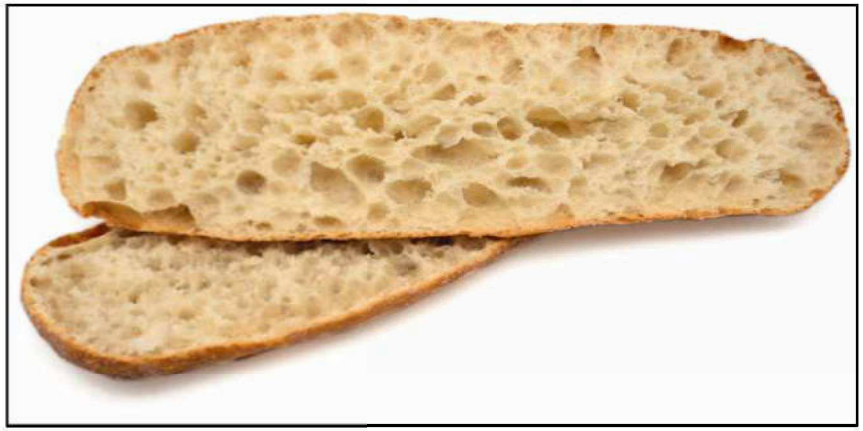
•ESPECIFICACIONES:

*Otala lactea.*

BOLSA: 500g.

CAJA: 8bolsas.

# BARRAS PAN GALLEGO



Cod: **9400**

**BARRA CANTABRICA 250 GR "PAN DE VIDRIO"**

Auténtico sabor gallego. De apariencia delicada, artesana y abundante enharinado, está cocida en un antiguo horno de piedra que le confiere una textura tan peculiar, por su elevadísimo porcentaje de hidratación. Ideal para tostar por su original presentación.

Caja: 15 UD | 30 / 40 min | 190-210ºC | 10 / 15 min

Cod: **9405**

**BARRA GALLEGA 280 GR**

Caja: 20 UD.

Elaborada con trigo seleccionado, la sabiduría de los panaderos gallegos y la confundible cocción de piedra.

50 / 60 min | 190-210ºC | 15 /20 min

# PAN ESPECIAL HOSTELERIA

Cod: **9411**

**MINI BOLLO GALLEGO COCIDO 40 GR**

***" LISTO 1 MINUTO"***

Caja: 60 UD.

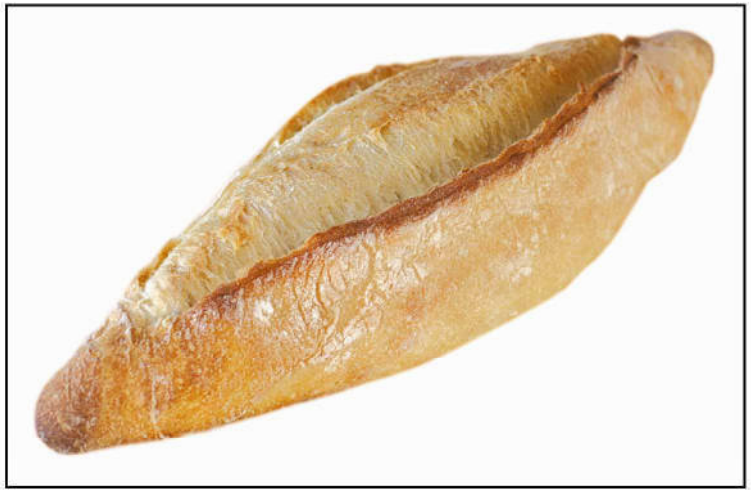
Presentada como pieza terminada pequeña.
Tan sólo descongelar el producto y listo para consumir. Recomendamos dar un golpe de calor, para recuperar el crujiente de su característica corteza rústica.

***MODO PREPARACION:***

15 / 20 min

190-210ºC

1MIN



Cod: **9413**

**MINI BOLLO GALLEGO COCIDO 100 GR**

***" LISTO 1 MINUTO"***

Caja: 26 UD.

Presentada como pieza terminada.
Tan sólo descongelar el producto y listo para consumir.
Recomendamos dar un golpe de calor, para recuperar el crujiente de su característica corteza rústica.

***MODO PREPARACION:***

30 / 40 min

190-210ºC

1 MIN

Cod: **9409**

**PANECILLO TETIÑA 60 GR**

Caja: 85 UD.

Ideal por su tamaño, de forma exclusiva individual. Destaca por su cocción en horno de piedra y su cuidadosa elaboración con masa madre.

***MODO PREPARACION:***

20 / 30 min

190-210ºC

10 / 12 min

# www.topgelfrilesa.es

pedidostopgel@frilesa.es

**902 10 10 66**

***también encuéntranos en:***